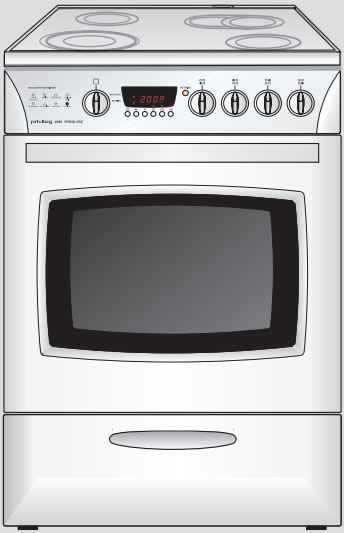
privileg

Elektro-Standherd 6966 Pyrolyse



Gebrauchs- und
Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.
Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.
Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4

Worauf Sie achten müssen 5
Schäden vermeiden 5

Gerätebeschreibung 6

Vor dem ersten Gebrauch 7
Glaskeramik-Kochfeld 7
Backofen 7

Backofen-Elektronik 8
Uhrzeit einstellen 9
Kurzzeitmesser 10
Abschaltautomatik 11
Ein-/Abschaltautomatik 12
Abrufen der Informationen 13
Kindersicherung 14

Tipps zum Geschirr und Kochen 15
Hinweise zum Geschirrkauf 15
Wissenswertes zu den Kochstellen 15
Energiespartipps zum Backofen 15

Kochstellen 16
Bedienung der Kochstellen 16
Zweikreis-Zuschaltung 17
Restwärmeanzeige 17

Backofen 18
Das Backofeninnere 18
Bedienung 18
Temperatureinstellung 19

Betriebsarten ... 19
Einschubebenen ... 22
Zubehörteile ... 22

Backen ... 23
Hinweise ... 23
Backen mit Ober-/Unterhitze ... 23
Backen mit Heißluft ... 23
Tipps zum Backen ... 24

Backtabelle ... 25

Braten ... 26
Tipps zum Geschirr ... 26
Hinweise zum Braten ... 26

Brattabelle ... 27

Grillen und Überbacken ... 28
Tipps zum Grillen ... 28
Grillen mit dem Drehspieß ... 29

Grilltabelle ... 30

Einkochen ... 31

Einkochtabelle ... 31

Auftauen ... 32

Reinigung und Pflege ... 32
Frontgehäuse ... 32
Glaskeramik-Kochfeld ... 32
Pyrolytische Reinigung ... 34
Backofen ... 36
Backofentür ... 37

Was tun bei Problemen? ... 38

Austausch von Geräteteilen ... 39
Backofenlampe ... 39
Sonstiges Zubehör ... 39

Hinweise zur Entsorgung ... 39

Montageanleitung ... 40
Sicherheitshinweise für den Installateur ... 40
Herd aufstellen und ausrichten ... 40
Elektroanschluss ... 41

Technische Daten ... 42

Kundendienst ... 43
Ersatzteile ... 43

Garantie-Information ... 44

Sicherheitshinweise

- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zur vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochstelle entzünden. Beaufsichtigen Sie den Kochvorgang.
  Bei entzündetem Fett oder Öl niemals Wasser dazugießen, weil Verbrennungsgefahr besteht. Das Geschirr zudecken, damit die Flamme erstickt. Kochstelle ausschalten und Geschirr dort auskühlen lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der Backofentür eingeklemmt werden. Es könnte ein Kurzschluss verursacht werden, wenn die Isolierung beschädigt wird. Deshalb Anschlusskabel fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht. Ebenfalls keine brennbaren Gegenstände auf die Kochstellen legen.
- Flüssigkeit die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Es entsteht Dampfdruck, der den Topf plötzlich hochspringen lässt. Um die Verletzungsgefahr zu vermeiden, nur trockene Töpfe auf trockene Kochstellen stellen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Im Geschirrwagen befindliche Teile wie Papier, Topflappen, Plastikbeutel, Reinigungssprays und -mittel können bei Benutzung des Backofens einen Brand verursachen. Deshalb ist die Lagerung entzündlicher Teile im Geschirrwagen verboten. Den Geschirrwagen nur zum Aufbewahren der Zubehörteile (Backblech, Fettpfanne usw.) verwenden.
- Falls am Glaskeramik-Kochfeld Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät außer Betrieb genommen werden, weil Stromschlaggefahr besteht. Kochstellenschalter und Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten. Den Kundendienst dann bitte verständigen.
- Vor jeder Pyrolyse-Reinigung müssen grobe Verschmutzungen aus dem Backofen entfernt werden. Ansonsten besteht Brandgefahr!
- Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist diese Anleitung mit zu übergeben.

Worauf Sie achten müssen

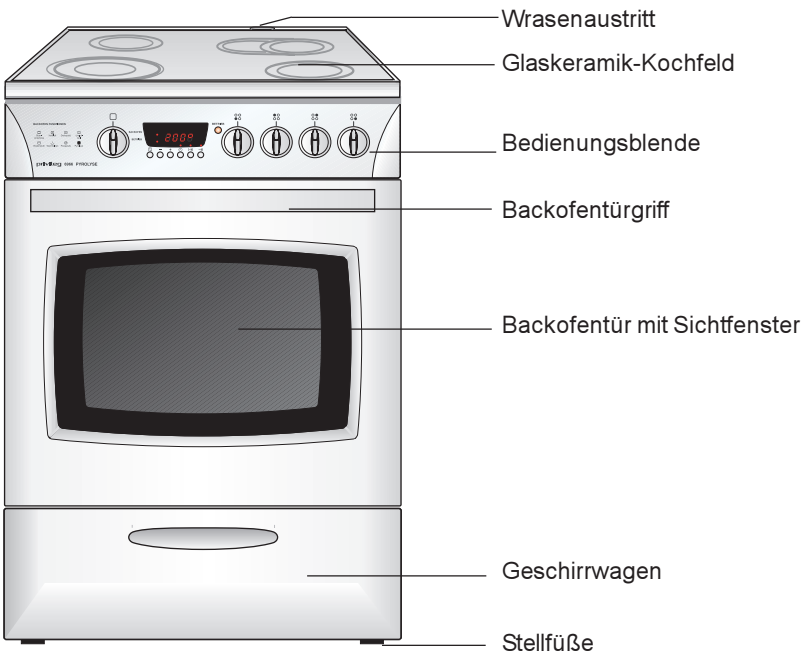
Schäden vermeiden

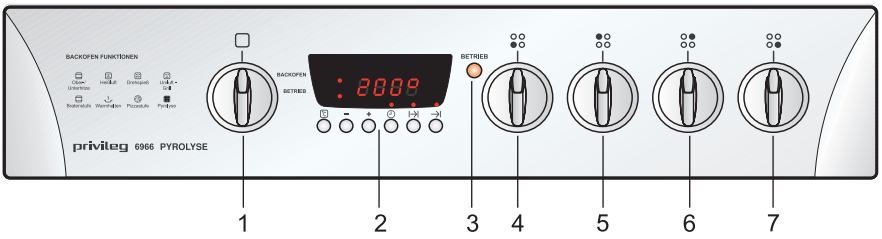
- Glaskeramik-Kochfelder können beschädigt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzen. Es besteht Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen. Das Gerät darf nicht zweckentfremdet werden.
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Kochen, Braten oder Backen sind nachfolgend ausführlich beschrieben.

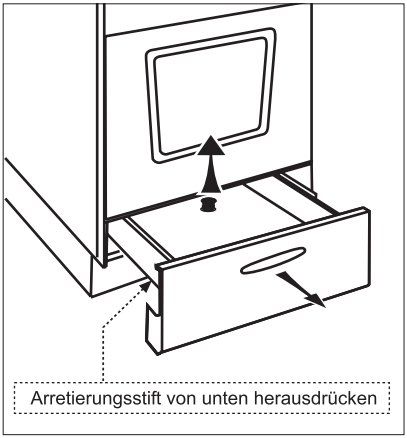
Gerätebeschreibung





1 Funktions-Wahlschalter für die Backofen-Beheizungsarten
2 Backofen-Elektronik
3 Betriebskontroll-Lampe zeigt an, dass eine Kochstelle in Betrieb ist.
4 Schalter für Kochstelle, vorne links
5 Schalter für Kochstelle, hinten links
6 Schalter für Kochstelle, hinten rechts
7 Schalter für Kochstelle, vorne rechts

Gerätebeschreibung



Geschirrwagen

Der Geschirrwagen dient zum Aufbewahren der Zubehörteile.

- Zum Öffnen den Geschirrwagen bis zum Anschlag herausziehen.
- Zum vollständigen Herausnehmen den Geschirrwagen bis zum Anschlag herausziehen und den Arretierungsstift herausnehmen oder den Boden etwas von unten anheben.

Wichtig:

Im Geschirrwagen **kann** bei Benutzung des Backofens ein **Wärmestau entstehen**.

Es dürfen daher **keine brennbaren Materialien** wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier etc. darin untergebracht werden!

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Uhrzeit einstellen

Stellen Sie die Uhrzeit ein, wie es nachfolgend beschrieben ist.

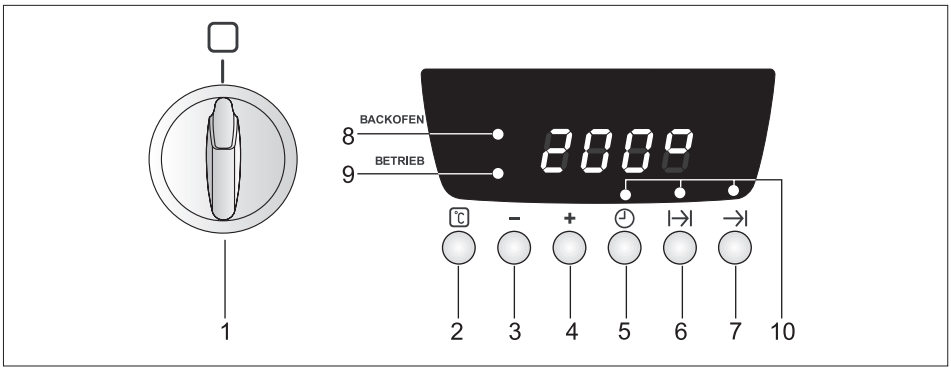
Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie die Oberfläche der Glaskeramik mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

Backofen

Reinigen Sie die Zubehörteile und den Backofen mit warmen Spülwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
Ein Aufheizen des Backofens ist nicht notwendig. Jedoch ist bei den ersten Aufheizvorgängen ein typischer Neugeruch unvermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Backofen-Elektronik



1 Funktions-Wahlschalter für Backofen

2 **Taste** ℃ zum Anzeigen der Temperatur und der Zeiten

3 **Taste Minus −** zum Verringern der Einstellungen (Temperatur und Zeit)

4 **Taste Plus +** zum Erhöhen der Einstellungen (Temperatur und Zeit)

5 **Taste Kurzeitmesser** ◴

6 **Taste Dauer** |→|

7 **Taste Ende** →|

8 Thermostat-Kontrolllampe blinkt, wenn der Backofen aufheizt und leuchtet konstant, wenn die Temperatur erreicht ist.

9 Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, wenn der Funktions-Wahlschalter betätigt ist

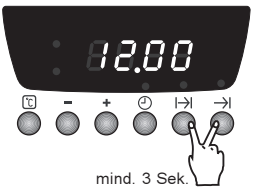
10 Kontrolllampe für jeweilige Funktion

Die Backofen-Elektronik hat folgende Funktionen:

- Anzeige der Uhrzeit
- Kurzzeitmesser
- Abschaltautomatik für Backofen
- Ein-/Abschaltautomatik für Backofen
- Temperatureinstellung für Backofen
- Pyrolyse-Reinigungsstufen (Pyr 1/ Pyr 2)
- Kindersicherung für Backofen

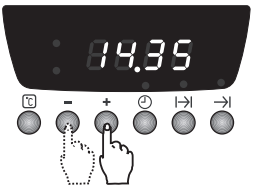
Uhrzeit einstellen

Wenn das Gerät an das Netz angeschlossen wird, blinkt für kurze Zeit im Display „12.00".
Nach einigen Sekunden wird „12.00" konstant angezeigt und die Uhr läuft los.



Vorgehensweise

1. **Taste Dauer** |→| und **Taste Ende** →| gleichzeitig solange drücken, bis die gesamte Anzeige blinkt. Beide Tasten loslassen.

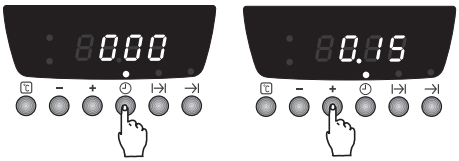


2. **Taste Minus −** oder **Taste Plus +** betätigen, bis die Uhrzeit eingestellt ist. Keine Betätigungspausen machen.

3. Einige Sekunden nach der Einstellung wird die eingestellte Uhrzeit angenommen und angezeigt (der kleine Punkt blinkt).

Korrektur

Zur Korrektur nach Punkt **1.** bis **3.** vorgehen.



Kurzzeitmesser

Der Kurzzeitmesser funktioniert wie ein Küchenwecker. Nach Ablauf einer Kurzzeit ertönt ein Signalton.

Vorgehensweise

1. **Taste Kurzeitmesser** drücken und gleich anschließend mit der **Taste Plus +** oder **Taste Minus −** die gewünschte Kurzzeit einstellen.

2. Einige Sekunden nach der Einstellung wird die Kurzzeit übernommen.

3. Nach Ablauf ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden kann.

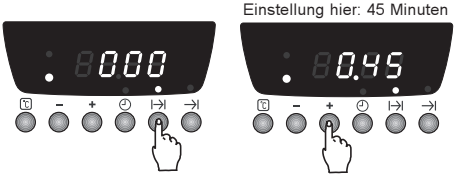
Korrektur
Zur Korrektur nach Punkt **1.** vorgehen.

Löschen
Zum vorzeitigen Löschen die Kurzzeit mit der **Taste Minus −** auf „0.00" stellen.

Hinweis
Der Kurzzeitmesser hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb.

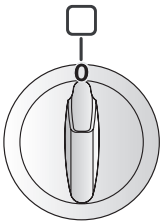
Abschaltautomatik

Durch die Abschaltautomatik wird der eingeschaltete Backofen automatisch ausgeschaltet. Beispiel: Der Backofen soll sich nach 45 Minuten abschalten.



Vorgehensweise

1. Speisen in den Backofen stellen. Betriebsart mit dem Funktions-Wahlschalter wählen. Gewünschte Temperatur mit der **Taste Plus + / Minus −** einstellen (siehe auch Kapitel „Temperatureinstellung" Seite 19).
2. **Taste Dauer** |→| drücken und mit der **Taste Plus + / Minus −** die Zeit (in Stunden/Minuten) einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll.
3. Einige Sekunden nach der Einstellung wird die Dauer übernommen, die Kontroll-Lampe über der Taste Dauer |→| blinkt und die Zeit läuft ab.
4. Nach Ablauf wird der Backofen abgeschaltet und es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch drücken einer beliebigen Taste abgeschaltet werden kann.
5. Backofen ausschalten in dem der Funktions-Wahlschalter auf „0" gedreht wird. Speisen aus dem Backofen holen.



Korrektur

Zur Korrektur nach Punkt **2.** vorgehen.

Löschen

Zum vorzeitigen Löschen den Funktions-Wahlschalter auf „0" stellen. Nach einigen Sekunden erscheint wie gewohnt die Uhrzeit.

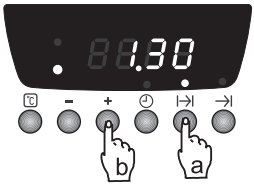
Hinweis

Nach Anwendung der Abschaltautomatik ist es wichtig, den Funktions-Wahlschalter auf „0" zu stellen, damit die Backofen-Elektronik zurückgesetzt wird. Erst dann kann wieder eine Temperatur eingestellt werden.

Ein-/ Abschaltautomatik

Vorgehensweise

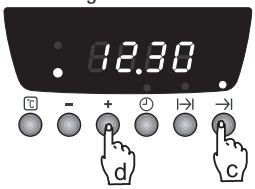
Einstellung Betriebsdauer: 1 Std. 30 Min.



1. Speise vorbereiten und in den Backofen stellen. Betriebsart mit dem Funktions-Wahlschalter wählen. Temperatur mit der **Taste Plus +** / **Minus −** einstellen.

2. **Taste Dauer** |→| drücken und mit der **Taste Plus +** / **Minus −** die Betriebsdauer einstellen.

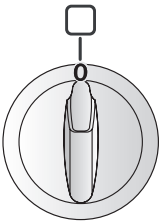
Einstellung Betriebsende: 12.30 Uhr



3. **Taste Ende** →| drücken und mit der **Taste Plus +** / **Minus −** die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll.

4. Zur programmierten Uhrzeit schaltet sich der Backofen automatisch ein.

5. Nach Ablauf wird der Backofen abgeschaltet und es ertönt ein Signalton, der durch drücken einer beliebigen Taste abgeschaltet werden kann.



6. Backofen ausschalten in dem der Funktions-Wahlschalter auf „0“ gedreht wird. Speisen aus dem Backofen holen.

Korrektur
Zur Korrektur nach Punkt **2.** und **3.** vorgehen.

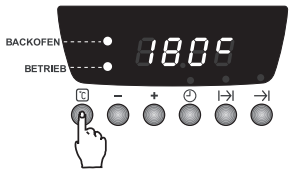
Löschen
Zum vorzeitigen Löschen der ablaufenden Automatik den Funktions-Wahlschalter auf „0“ stellen. Nach einigen Sekunden erscheint wie gewohnt die Uhrzeit.

Hinweis
Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

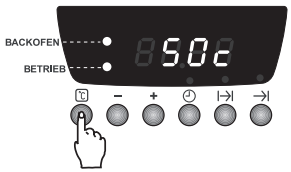
Abrufen der Informationen

Wenn eine Betriebsart mit dem Funktions-Wahlschalter gewählt wurde, können folgende Informationen abgefragt werden:

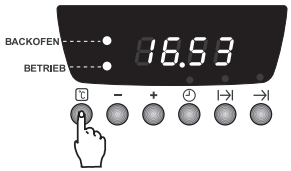
Taste ℃ mehrmals betätigen:



- es wird die (eingestellte) Temperatur angezeigt: Beispiel 180c (das „c" für °C ist hochgestellt)

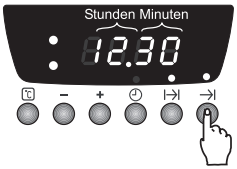


- es wird die ermittelte Backofentemperatur angezeigt:
  Beispiel 50c (das „c" für °C ist tiefgestellt)

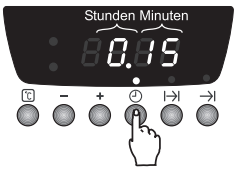


- die Uhrzeit wird angezeigt

Wenn eine Automatikbetrieb programmiert wurde



Taste Ende →| betätigen:
- die Uhrzeit wird angezeigt, zu der das Gericht fertig sein soll



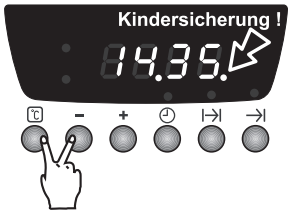
Taste Dauer |→| oder **Taste Kurzeitwekker** ◴ betätigen:
- die Dauer oder die Kurzzeit wird angezeigt.

Kindersicherung

Der Standherd ist mit einer Verriegelungsfunktion ausgestattet, mit der die Backofen-Funktionen ausgeschaltet werden können. Dadurch kann z.B. das versehentliche Einschalten durch spielende Kinder verhindert werden.

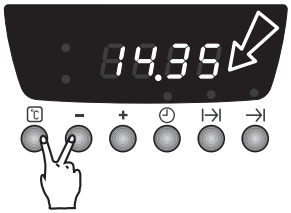
Die Uhrzeitanzeige und die Kurzzeitmesserfunktion sind nicht betroffen.

Die Kindersicherung kann nur dann eingeschaltet werden, wenn der Backofen ausgeschaltet ist!



Kindersicherung einschalten

1. **Taste** ℃ und **Taste Minus −** gleichzeitig für einige Sekunden drücken bis ein kurzer Signalton ertönt.
   Die Kindersicherung ist dann eingeschaltet.
   In der Anzeige blinkt bei der Uhrzeit rechts unten zusätzlich ein Punkt.



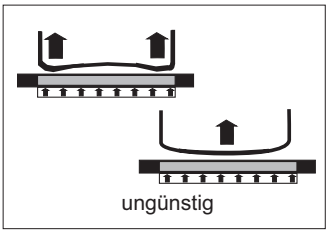
Kindersicherung ausschalten

2. **Taste** ℃ und **Taste Minus −** gleichzeitig für einige Sekunden drücken bis ein kurzer Signalton ertönt.
   Die Kindersicherung ist dann ausgeschaltet und der Backofen kann wieder benützt werden.
   In der Anzeige erlischt der zusätzliche Punkt.

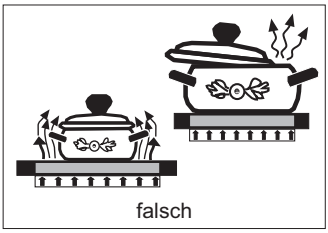
Tipps zum Geschirr und Kochen

Hinweise zum Geschirrkauf

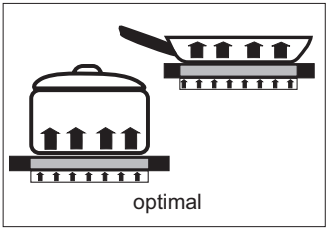
- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.



Geschirrboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.



Geschirr zu groß bzw. zu klein. Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.



Gutes Kochgeschirr.

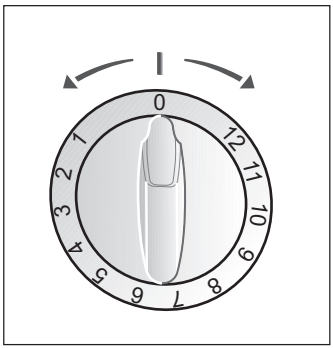
Wissenswertes zu den Kochstellen

- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochstelle steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Kochgeschirr nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herunterschalten und zum Garzeitende die Kochstelle einige Minuten vorher ausschalten um die Restwärme zu nutzen.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochstelle und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.

Energiespartipps zum Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.
- Aus Energiespargründen soll die pyrolytische Reinigung im Anschluss an den noch warmen Backofen stattfinden (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege").

Kochstellen



Kochstellenknebel für Einkreis-Kochstellen

Bedienung der Kochstellen

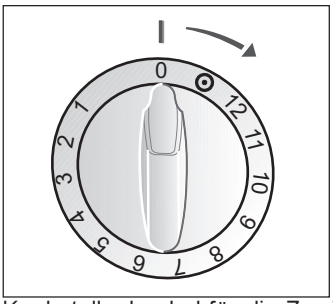
Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt.
Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.

Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

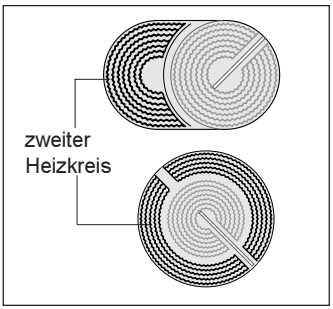
Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochstellen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

Kennzahl	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)**
2 - 4	Fortkochen
5 - 6	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
7 - 8	Braten, Einbrenne herstellen
9 - 11	Braten
12	Ankochen, Anbraten, Braten **(höchste Leistung)**



Kochstellenknebel für die Zweikreis-Kochstelle bzw. für die Bräterstelle



Zweikreis-Zuschaltung

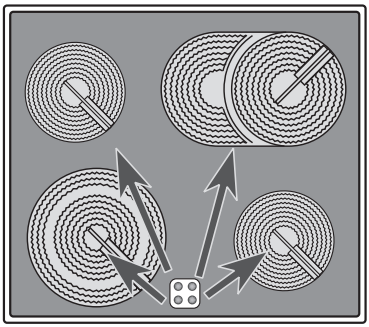
Das Drehen des Kochstellenknebels nach rechts (im Uhrzeigersinn) auf den Bereich von 1 bis 12 bewirkt das Steuern des kleinen Heizkreises.
Der zweite äußere Heizkreis der Zweikreis-Kochstelle und Bräterstelle kann extra zugeschaltet werden, damit die Kochstelle dem jeweiligen Kochgeschirr angepasst wird.

Vorgehensweise

- Das Zuschalten des größeren zweiten Heizkreises erfolgt durch Drehen des Kochstellenknebels nach rechts auf Endanschlag ⊙ („Klick" ist hörbar). Anschließend die gewünschte Stufe -wie gewohnt- einstellen.
- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Kochstellenknebels auf 0 (Aus).

Top Speed-Heizkörper

Kochstellen mit Top Speed-Heizkörpern (siehe Technische Daten) unterscheiden sich von normalen Heizkörpern durch die extrem kurze Aufglühzeit, wodurch der Kochvorgang sehr schnell beginnen kann.



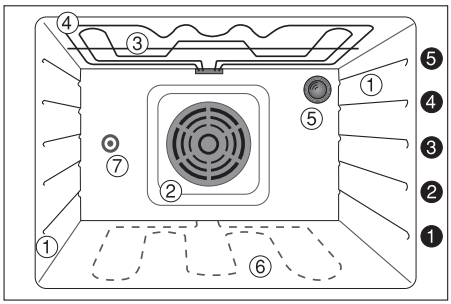
Restwärmeanzeige

Das Glaskeramikkochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet; jeder Kochzone ist eine Lampe zugeordnet.

Diese leuchtet auf, sobald die entsprechende Kochzone heiß ist und warnt vor unbedachter Berührung.

Solange die Lampe nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.
Nach dem Erlöschen der Lampe kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Backofen



Das Backofeninnere

① Einschubebenen, geprägt

② Ventilator

③ Grillheizkörper

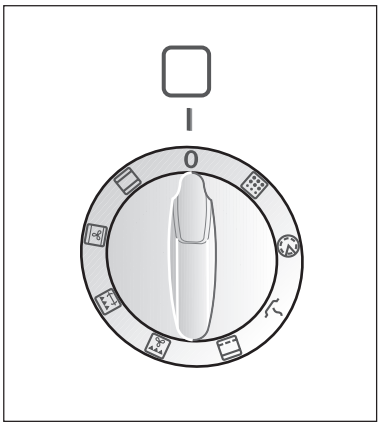
④ Oberhitzeheizkörper

⑤ Beleuchtung

⑥ Unterhitzeheizkörper, unter dem Backofenboden

⑦ Aufnahmestutzen für Grillspieß

❶-❺ Einschubebenen



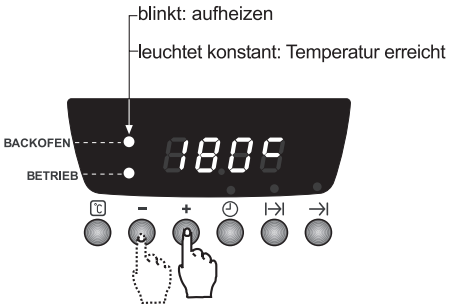
Funktions-Wahlschalter

Bedienung

Der Backofen wird mit dem Funktions-Wahlschalter für die Betriebsart und mit der Backofen-Elektronik für die Temperatureinstellung bedient.

Temperatureinstellung

Zu jeder Einstellung des Funktions-Wahlschalters auf eine Betriebsart erscheint im Display eine Temperaturvorgabe. **Diese kann zu jedem Zeitpunkt geändert werden.**

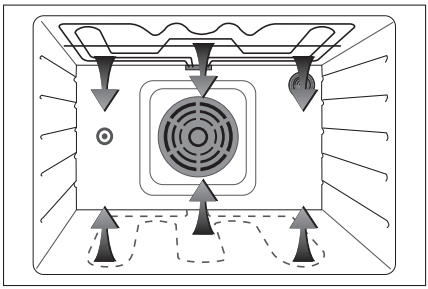


Vorgensweise

- Betriebsart mit dem Funktions-Wahlschalter wählen. Im Display erscheint z.B. bei „Ober-/Unterhitze" 180C.
- Mit der **Taste Plus + / Minus –** die gewünschte Temperatur einstellen. Die blinkende Kontrolllampe „Backofen" zeigt an, dass der Backofen aufgeheizt wird. Sobald die Temperatur erreicht ist, leuchtet sie konstant und ein Signalton ertönt.
- Zur Kontrolle der gegenwärtigen Backofentemperatur, die **Taste** ℃ drücken. Es erscheint in folgender Reihenfolge:
  (eingestellte) Temperatur (z.B. 180C)
  Backofentemperatur (z.B. 50c)
  Uhrzeit (z.B. 13.45)

Betriebsarten

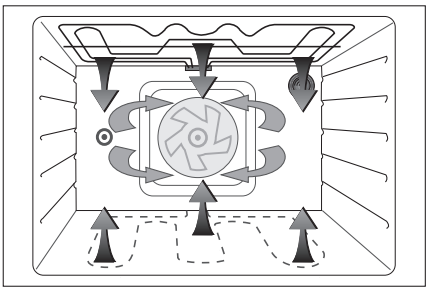
Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:



Ober-/ Unterhitze

Temperaturvorgabe 180°C

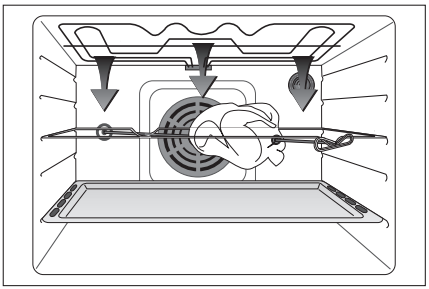
Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.



Heißluft

Temperaturvorgabe 180°C

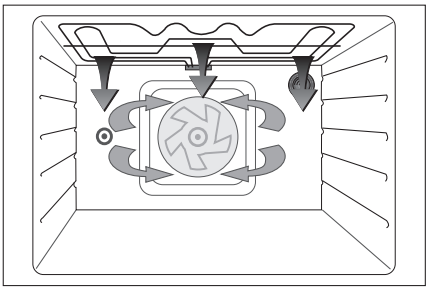
Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.
Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.



Drehspieß

Temperaturvorgabe 210°C

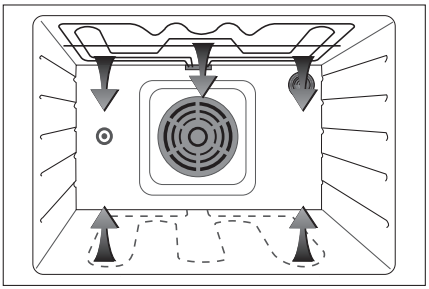
Die Wärmeabgabe erfolgt durch den an der Garraumdecke befindlichen Infrarot-Grillheizkörper. Der Drehspießmotor ist gleichzeitig in Betrieb und ermöglicht es, Grillgut wie Hähnchen oder Rollbraten auf dem Drehspieß zu grillen. Ohne Drehspieß ist diese Betriebsart zum Toasten und Überbacken geeignet.



Umluftgrill

Temperaturvorgabe 200°C

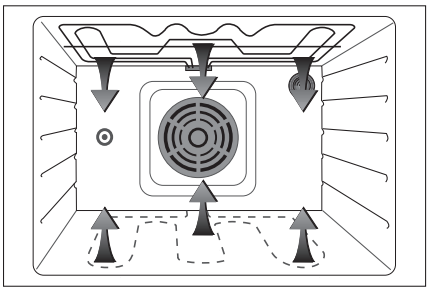
Grillheizkörper und Ventilator sind abwechselnd in Betrieb.
Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Sie eignet sich auch zum Gratinieren und Überbacken.



Bratenstufe

Temperaturvorgabe 210°C

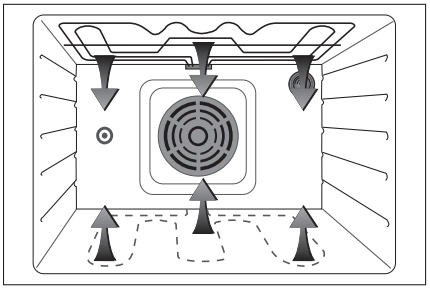
Bei dieser Betriebsart erfolgt die Beheizung durch den Oberhitzeheizkörper und den Unterhitzeheizkörper mit reduzierter Leistung. Sie ist besonders gut zum Braten geeignet.



Warmhaltestufe

Temperaturvorgabe 80°C

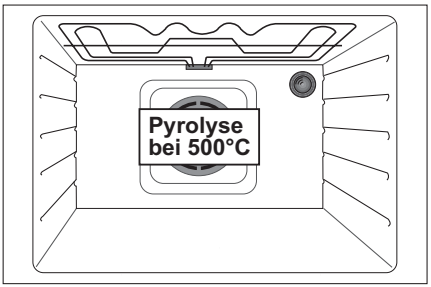
Bei dieser Betriebsart erfolgt eine Luftumwälzung durch den Ventilator mit reduzierter Leistung.
Die Betriebsart kann zum Warmhalten von Speisen und Geschirr verwendet werden.



Pizzastufe

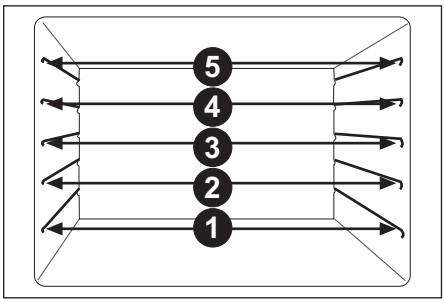
Temperaturvorgabe 200°C

Bei dieser Betriebsart erfolgt das Aufheizen durch Unterhitze-, Oberhitzeheizkörper und Ventilator sehr schnell.
Bei erreichen der Temperatur wird der Ventilator ausgeschaltet.
Sie ist besonders geeignet für das Backen von Pizza, feuchten Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig, Käsesoufflee und überbackenen Kartoffeln.



Pyrolyse

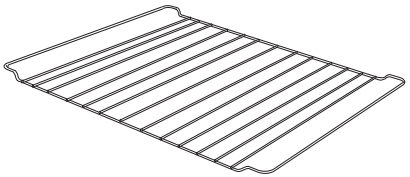
Diese Betriebsart wird nur zum pyrolytischen Reinigen des Backofens verwendet.
Nähere Informationen im Kapitel „Reinigung und Pflege".



Einschubebenen

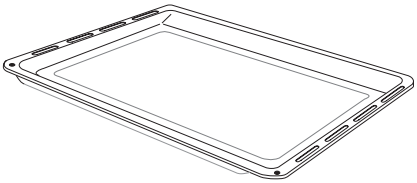
Das Zubehör (Rost, Fettpfanne, Backbleche und Aufnahmegestell für Grillspieß) kann in **5 Ebenen** in den Backofen eingeschoben werden.
In den nachfolgenden Tabellen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!

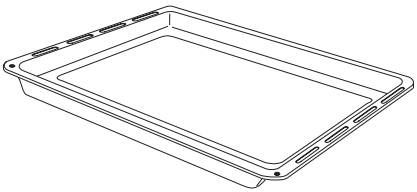


Zubehörteile

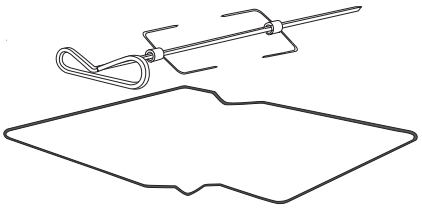
Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke
Der Rost kann je nach Bedarf mit der Kröpfung nach oben oder nach unten im Backofen verwendet werden.



Backblech (flach) für Kuchen und Plätzchen



Fettpfanne (tief) für feuchte Kuchen, Braten oder Auffanggefäß



Drehspießgarnitur bestehend aus Aufnahmegestell, Grillspieß und Gabeln mit Schrauben.

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind für diesen Backofen ermittelt.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ein Signalton ertönt und die roten Backofenkontroll-Lampe konstant leuchtet.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze" (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?
Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen
Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell
Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen)
Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt
Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, sodass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils günstigste Beheizungsart.
- Beim Backen auf mehreren Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	**2**	**170-180**	2	160-170	50-70
Kastenkuchen	**2**	**170-180**	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	3	170-180	**2**	**160-170**	45-60
Käsekuchen, Springform	**2**	**170-180**	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	**2**	**160-170**	50-70
Obstkuchen mit Guss	2	170-180	**2**	**160-170**	60-70
Biskuittorte* (DIN)	**3**	**160-170**	2	140-160	30-40
Streuselkuchen	**2**	**170-190**	2	150-160	25-35
Obstkuchen	2	170-180	**2**	**160-170**	40-60
Zwetschgenkuchen	2	180-200	**2**	**160-170**	30-50
Biskuitrolle*	**3**	**170-180**	2	160-170	15-25
Rührkuchen	3	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Hefezopf, -kranz*	3	170-180	**3**	**160-170**	25-35
Stollen*	2	170-180	**2**	**160-170**	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	**2**	**160-170**	50-70
Hefeblechkuchen, DIN	3	170-190	**2**	**160-170**	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	170-180	**2**	**170-180**	45-60
Pizza*	2	200-220	**2(1+3)**	**180-200**	30-45
Brot*	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Brötchen*	**3**	**200-210**	3	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	3	170-180	**3(2+4)**	**150-160**	10-20
Spritzgebäck, DIN	3	150-160	**3(2+4)**	**140-150**	15-35
Eiweißgebäck	3	100-110	**3(2+4)**	**100-110**	60-120
Hefekleingebäck	3	180-190	**3(2+4)**	**160-170**	20-35
Blätterteiggebäck	3	180-200	**3(2+4)**	**160-170**	15-30
Windbeutel/ Eclairs	3	180-190	**3(2+4)**	**170-190**	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	**2(1+3)**	**170-180**	45-60
Käsekuchen	2	180-200	**2**	**170-180**	60-75
Pizza	2	200-220	**2(1+3)**	**170-180**	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30

* Backofen vorheizen

Braten

Zum Braten können Sie die Bratenstufe oder Heißluft verwenden.
Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fettdruck** in der Brattabelle.

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muss zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1500	**2**	**180-200**	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	**2**	**220-230**	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	**2**	**160-170**	120-150
Schweineschulter	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Kassler	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	**2**	**200-220**	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	90-120
Kalbshaxen	1750	**2**	**180-200**	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	**2**	**190-210**	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-70
Poularde	1500	2	200-210	**2**	**180-190**	70-90
Ente	1700	2	170-190	**2**	**150-160**	120-150
Gans	4000	2	180-200	**2**	**160-170**	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	**2**	**160-170**	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	**2**	**170-180**	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	45-60

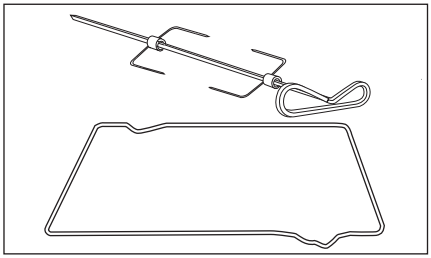
Grillen und Überbacken

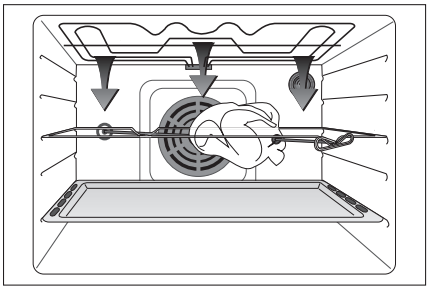
- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige **Teile sehr heiß**. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer einsetzen, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.





Grillen mit dem Drehspieß

- Die Drehspießgarnitur besteht aus dem Aufnahmegestell und dem Drehspieß mit zwei Gabeln zum Fixieren des Grillgutes.
- Bei Anwendung des Drehspießes zunächst das Aufnahmegestell in die 3. Einschubebene von unten einschieben.
- Vorbereitetes Grillgut auf den Drehspieß stecken und Gabeln von beiden Seiten in das Grillgut einbringen, sodass es gut fixiert ist. Schrauben an den Gabeln festziehen.
- Drehspieß mit dem spitzen Ende in den auf der Backofenrückwand befindlichen Stutzen des Drehspießmotors einstecken und vorne auf der tiefen Einkerbung des Aufnahmegestells ablegen.
- Fettpfanne in die 1. Einschubebene von unten einschieben.
- Der Drehspieß wird in Betrieb gesetzt, wenn die Betriebsart Drehspieß eingestellt wird.
- Der Grillheizkörper ist thermostatisch geregelt. Die Regelung findet nur bei geschlossener Backofentür statt.

- **Vorsicht, der Drehspieß und sonstige Teile sind bei Betrieb heiß!**
  Zum Entnehmen des fertigen Grillgutes Küchenhandschuhe oder Topflappen verwenden. Dabei vorsichtig umgehen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht g	Einschub	Betriebsart		Temperatur °C	Grillzeit Minuten	
						1.Seite	2.Seite
Rindfleisch							
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	•		250	8 - 10	4 - 6
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	•		250	10 - 12	8 - 10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	•		250	12 - 13	9 - 12
Schweinefleisch							
2 Schweinenackensteaks	350	4	•		250	10 - 12	6 - 8
4 Schweinenackensteaks	700	4	•		250	10 - 12	6 - 8
Schweinelende	700	3	•		200	10 - 15	10 - 12
Schweinrollbraten *	1500	3	•		230	90 - 120	-
Kalbfleisch							
3 Kalbschnitzel	450	4	•		250	10 - 15	6 - 8
6 Kalbschnitzel	900	4	•		250	10 - 15	6 - 8
Lammfleisch							
4 Lammkoteletts	600	4	•		250	8 - 10	6 - 8
8 Lammkoteletts	1200	4	•		250	8 - 10	6 - 8
Wurstwaren							
4 Grillwürste	400	4	•		250	8 - 10	6 - 8
2 Leberkäsescheiben	400	4	•		250	6 - 8	4 - 6
Geflügel							
1 Hähnchen, ganz *	1500	3	•		230	60-70	-
4 Hähnchenkeulen	350	3	•		200	7 - 10	7 - 10
4 Entenbrüste	1200	3		•	200	20 - 25	20 - 25
2 Gänsebrüste	1500	3		•	200	30 - 35	30 - 35
Fisch							
2 Lachscheiben	400	3	•		250	5 - 6	5 - 6
Fisch in Alufolie	500	3		•	200	10 - 15	-
Toasts							
4 Weißbrotscheiben	200	4	•		250	1 - 2	-
2 Mischbrotscheiben	200	4	•		250	2 - 3	-
12 Belegte Toastbrote	1000	3	•		200	5 - 7	-
Aufläufe und Gratins							
Kartoffelgratin	750	3		•	200	40 - 45	-
Gemüse, überbacken	1000	3		•	200	10 - 15	-
Lasagne	1000	3		•	200	35 - 45	-

* Drehspieß verwenden

Einkochen

Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 2. Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und die Temperatur auf 180°C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6 x 1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei geringer Temperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.
Hierzu die Betriebsart Heißluft wählen und die Temperatur auf ca. 30°C einstellen.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Glaskeramik-Kochfeld

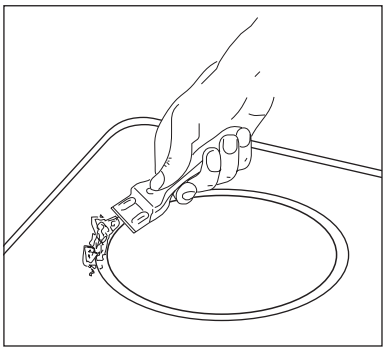
Wichtig: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Tipp: Zur Reinigung und Pflege des Kochfeldes finden Sie im großen Quelle Katalog oder in unseren Verkaufshäusern entsprechende Pflegemittel.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Reinigung und Pflege



Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder (nicht im Lieferumfang enthalten)

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Während der pyrolytischen Reinigung entstehen sehr hohe Temperaturen an der Backofentür. Es besteht Verbrennungsgefahr. Deshalb Backofentür nicht berühren und Kinder unbedingt fernhalten!

Pyrolytische Reinigung

Wie funktioniert die Pyrolyse?
Beim pyrolytischen Reinigungsvorgang wird der Backofen auf etwa 500°C erhitzt. Dabei verbrennen Verschmutzungen. Der entstehende Dunst wird durch einen wartungsfreien Katalysator an der Decke des Backofens gefiltert.

Gehäusekühlung
Die Gehäusekühlung ist zur Reinigung eingeschaltet. Danach wird sie solange fortgesetzt, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

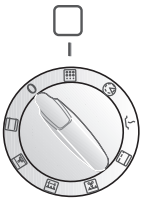
Anwendung der Pyrolyse
Bei normalem Gebrauch des Backofens genügt es, die pyrolytische Reinigung alle 2-3 Monate einzuschalten.
Es wird empfohlen, gleich nach Back- oder Bratvorgängen die pyrolytische Reinigung einzuschalten. Durch die bereits vorhandene Wärme wird weniger Energie verbraucht.

Dauer der Pyrolyse
Je nach Verschmutzung stehen 2 Programme mit unterschiedlich langer Pyrolysedauer zur Verfügung:
Pyr 1: bei normaler Verschmutzung
Dauer ca. 2.00 Stunden
Pyr 2: bei starker Verschmutzung
Dauer ca. 2.30 Stunden

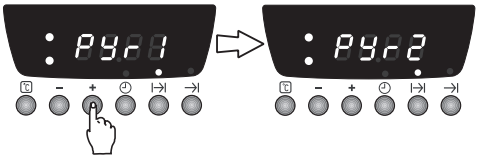
Der Pyrolysevorgang besteht aus einer Heiz- und Abkühlphase. Je nach Ausgangstemperatur des Herdes dauert der Pyrolysevorgang unterschiedlich lang.
Das Pyrolyseprogramm ist abgeschlossen, wenn der Backofen auf ca. 165°C abgekühlt ist. Die Gehäusekühlung schaltet dann ab.

Verfärbungen im Backofen
Das Spezialemail und blanke Teile können nach längerer Benutzung matt werden oder sich verfärben. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion und lässt sich nicht vermeiden. Nicht versuchen, Verfärbungen zu entfernen!

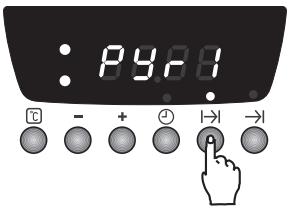
Wichtige Hinweise
- Zum Reinigen sämtliche Zubehörteile (Rost, Fettpfanne etc.) aus dem Backofen nehmen. Die Teile dürfen den hohen Temperaturen nicht ausgesetzt werden.
- Grobe Verschmutzungen (Fett, Bratensaft, Speisereste etc.) müssen von Hand aus dem Backofen entfernt werden, weil ansonsten Brandgefahr besteht und es zu unnötigen Geruchsbelästigungen kommen kann. Dazu einen Schwamm und Spülmittelwasser verwenden. Keine chemischen Reinigungsmittel oder Backofensprays verwenden!
- Die Dichtungen der Backofentür und der Rahmen müssen saubergehalten werden, damit die Tür dicht bleibt.
- Während der Reinigung ist die Backofentür ab etwa 300°C aus Sicherheitsgründen verriegelt. Daher nicht versuchen, die Tür gewaltsam zu öffnen.
- Bei Stromausfall oder wenn der Vorgang unterbrochen wird, bleibt die Tür verriegelt. Sie lässt sich erst nach Abkühlung öffnen.
- Unmittelbar nach einem pyrolytischen Reinigungsvorgang darf die Restwärme nicht für einen Back- oder Bratvorgang genutzt werden, weil die Aschereste auf die Speise gelangen könnten. Deshalb die Rückstände erst herauswischen.



Funktions-Wahlschalter



Pyr 1: Dauer ca. 2.00 Std.
Pyr 2: Dauer ca. 2.30 Std.



Pyrolytische Reinigung anwenden

1. Zubehörteile (Rost, Fettpfanne etc.) aus dem Backofen entnehmen.

2. Grobe Verschmutzungen herauswischen.

3. Backofentüre schließen.

4. Funktions-Wahlschalter auf Pyrolyse stellen.
Im Display erscheint PyrI und die Kontrolllampe über der Taste Dauer |→| blinkt.

5. ***Wenn der Backofen stark verschmutzt ist und die Reinigungszeit verlängert werden soll:***
Pyr2 durch Betätigung der **Taste Plus +** wählen.

6. ***Wenn der Reinigungsvorgang zu einem späteren Zeitpunkt beginnen soll:***
Abschaltzeitpunkt durch die **Taste Ende** →| und die **Taste Plus +** wählen.

7. Um den Vorgang zu Starten bzw. die Programmierung zu bestätigen, die **Taste Dauer** |→| betätigen.

8. Nach Beendigung des Reinigungsvorganges (Gehäusekühlung hat abgeschaltet) den Funktions-Wahlschalter auf 0 drehen.

⚠ **9.** Nach ausreichender Abkühlung des Backofens die zurückgebliebene Asche mit einem Schwamm und etwas Spülmittel feucht herauswischen.

Reinigung und Pflege

Selbstverständlich kann der Backofen auch von Hand gereinigt werden.

Backofen

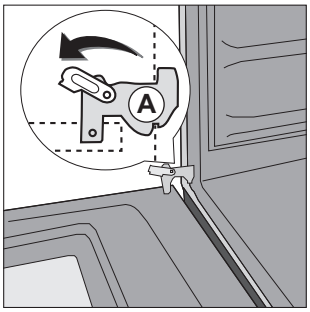
- Vor jedem Reinigen den Backofen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

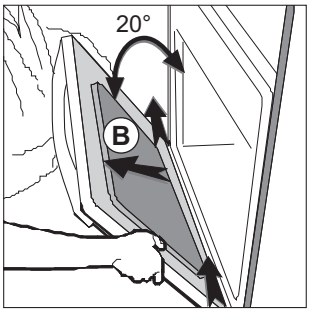
Zubehörteile

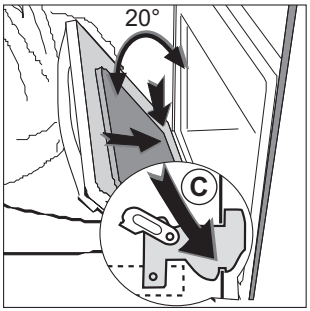
Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Die Teile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

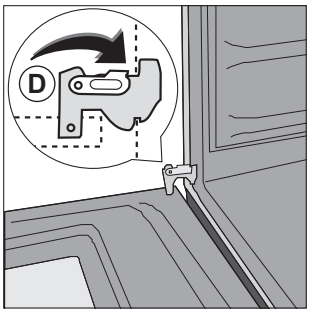
Spezial Email:

Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.
Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.









Backofentür

Backofentür aushängen

Zum Reinigen kann die Tür abgenommen werden.

Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.

Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen (A).

Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.
Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten (B).

Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen:
Die Scharniere der Tür in die Aufnahmeöffnungen wieder einsetzen (C). Auf richtigen und gleichmäßigen Sitz der Scharniere achten.
Dann die Tür langsam nach unten schwenken. Dabei darauf achten, dass die Ecken der Tür nicht unten am Rahmen anstoßen (in diesem Fall die Tür wieder hoch schwenken und die Scharniere neu ausrichten!).

Am Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken (D).
Die korrekte Funktion der Tür langsam überprüfen.

Achtung:
Die Türscharnierhebel niemals „schnappen“ lassen. Die Federwirkung kann sonst zu Verletzungen führen.

Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten
Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:
Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Backofen-Elektronik zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...
Bei eventuellen Fehlfunktionen den Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters für einige Minuten spannungslos machen. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Die Betriebskontrollampe leuchtet nicht
- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie die Temperatur bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus
Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen
Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

Die Backofentür lässt sich nicht öffnen
- Wurde die Pyrolyse gerade angewendet? Die Tür bleibt verriegelt, bis ausreichende Abkühlung stattgefunden hat. Die Entriegelung kann auch nach Ablauf der programmierten Zeit stattfinden.

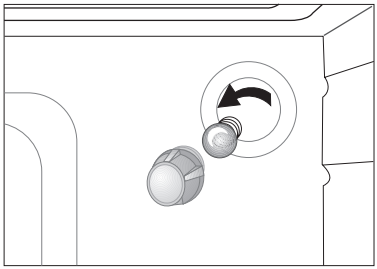
Der Backofen wird nicht beheizt
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Funktions-Wahlschalter und die Temperatur richtig eingestellt?
- Haben Sie nach Benutzung der Automatik vergessen, den Funktions-Wahlschalter auf „0” zu stellen?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet?

Die Backergebnisse sind unbefriedigend
- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen” ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Austausch von Geräteteilen

Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr! Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.



Backofenlampe

Für den Austausch wird eine Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt: Fassung E14, 230V, 25 W, 300 ºC

Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden. Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

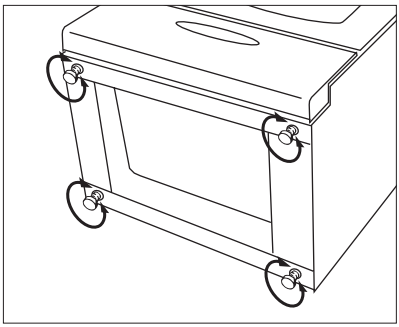
Altgeräte-Entsorgung

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Herd am Ende der Nutzungsphase zurückgeben. Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.

Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

Sicherheitshinweise für den Installateur

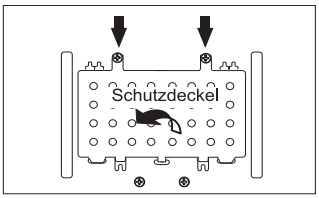
- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ X. Geräte diesen Typs dürfen nur an gleichhohe Küchenmöbel, Geräte oder Wände angestellt werden.
- Der Abstand zwischen Kochstelle und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Anschlussleitung hinter dem Standherd muss so verlegt werden, dass sie die Rückwand des Herdes nicht berührt. Bei Betrieb des Herdes wird die Rückwand heiß.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

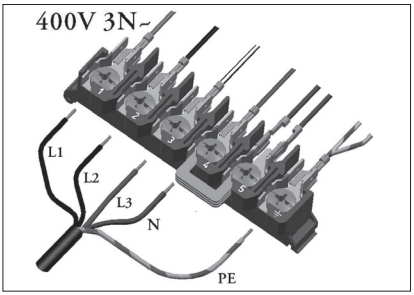


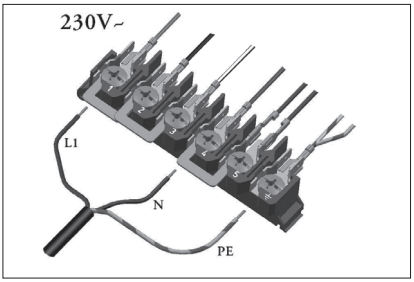
Herd aufstellen und ausrichten

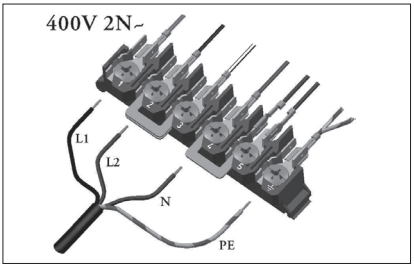
Mit den Stellfüßen das Gerät waagerecht ausrichten und die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.

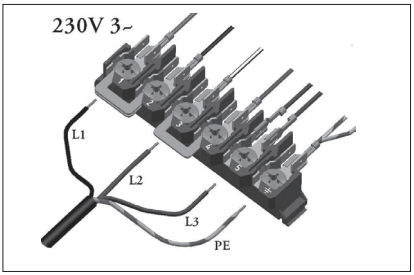
Das Gerät ist auf den Fußboden oder auf eine ebene feste Unterlage (60 x 60 cm) zu stellen. Um die Kippgefahr zu vermeiden, muss das Gerät standfest aufgestellt werden.











Elektrischer Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!
Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!
Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Messgerät zu prüfen!

Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge der Anschlussleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

Vorgehensweise:

- Auf der Rückseite des Gerätes den Schutzdeckel mit einem Schraubendreher abnehmen.
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluss gemäß **einer** der abgebildeten Anschlussarten vornehmen.
  Für die jeweilige Netzspannung müssen die Brücken entsprechend gesetzt werden!
- Die Zugentlastung festschrauben und den Deckel schließen.

Leitungsfarben
L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter.
Leitungsfarben in der Regel:
schwarz, schwarz, braun

N = Neutralleiter
Leitungsfarbe in der Regel blau.
Auf richtigen N - Anschluss achten !

⏚ PE = Schutzleiter
Leitungsfarbe ist grün-gelb

Technische Daten

Elektro-Standherd 6966 Pyrolyse	Produkt-Nr.	151.652
Abmessungen		
Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	84,7....86,2/ 59,5/ 61,8
Leergewicht, ca.	kg	54,5
Kochstelle		
vorne links (Zweikreis)	Ø cm / kW	12,0 bzw. 21,0 / max. 2,2 (TP)
hinten links	Ø cm / kW	14,5 / 1,2 (TP)
hinten rechts (Bräterstelle)	Ø cm / kW	17,0 bzw. 17,0 x 26,0/ max. 2,2 (TP)
vorne rechts	Ø cm / kW	14,5 / 1,2 (TP)
Backofen		
Funktionswahlsch./elektr. Bedienung	Anzahl	1/1
Einschubebenen	Anzahl	5
Backofenbeleuchtung	W	25
Betriebsarten		
Ober-/ Unterhitze	W	2425
Heißluft	W	2460
Drehspieß	W	2930
Umluftgrill	W	2960
Bratenstufe	W	2425
Warmhaltestufe	W	2460
Pizzastufe	W	2960
Pyrolyse	W	3300
max. Temperatur, Anwendung	°C	250
max. Temperatur bei Pyrolyse	°C	500
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	2
Rost	Anzahl	1
Drehspießgarnitur	Anzahl	1
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V
Gesamt-Anschlusswert	kW	10,2
Backofen, gesamt	kW	3,4
Kochstellen, gesamt	kW	6,8

TP = TopSpeed Heizkörper

Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedienschritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

Profectis GmbH

Technischer Kundendienst

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachliche **Beratung** erhalten Sie unter der Rufnummer:

0180 - 52 54 757

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Der Technische Kundendienst ist in Deutschland zentral zu erreichen unter der Rufnummer:

0180 - 5 60 60 20

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Servicestelle verbunden.

Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

www.quelle.de

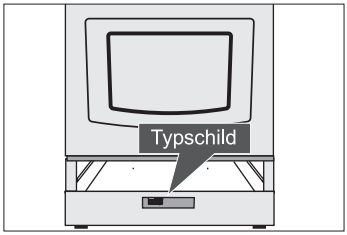
www.profectis.de

www.quelle.at

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Geräte-Typschild im Schriftfeld ein.
Das Typschild ist nach der Entnahme des Geschirrwagens unten am Rahmen sichtbar.



Elektro-Standherd

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Ersatzteile

Ersatzteile können durch Bestellung über die Telefonnummer

0180 - 5 13 60 20

Telekom 0,12 € /Min (Stand 01/02)

bezogen werden.

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein, u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen abgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

QUELLE Aktiengesellschaft
90762 Fürth

Elektro-Standherd 6966 Pyrolyse

Produkt-Nr. 151.652

lfW 02/2003